



CARTE DES PLATS CUISINÉS À EMPORTER

AUTOMNE-HIVER / 2020-2021



NOS COCKTAILS DINATOIRES

- **Canard cocktail au beurre de foie gras**
(15 personnes environ)
(Canard cuit entier, désossé en petits morceaux,
collé au beurre de foie gras sur la carcasse) 49,00 €
- **Pain surprise**
(80 taosts environ)
(au foie gras, saumon fumé, jambon serrano) 46,00 €
- **Panier de légumes**
(15 personnes environ)
(le panier de légumes de saison à croquer,
sauce aux épices douces) 24,00 €
+ consigne panier 10,00 €



NOS COCKTAILS

- **Cocktail exotique**
(malibu, ananas, orange, cointreau) 8,50 € le litre
- **Cocktail Charente Maritime**
(cognac, pineau, jus de fruits) 8,50 € le litre
- **Sangria** 6,50 € le litre
- **Punch au vieux Rhum**
et jus de fruits 8,50 € le litre



POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF

- Nos bouchées fines salées ou sucrées

la pièce	1,15 €
les 20 pièces	23,00 €
les 50 pièces	57,50 €



• Exemples de bouchées salées •••••

Biscuit léger au chèvre frais et saumon fumé
Brioché aux légumes croquants et grosse crevette
Tarte fine au caviar d'aubergines et tomate confite
Macaron au foie gras
Palet croquant, volaille tandoori

• Exemples de bouchées sucrées •••••

Financiers aux framboises et praliné-noisettes
Choux caramélisés à la vanille bourbon
Macaronade aux pistaches
Fondant au caramel et ananas
Tarte fine aux fruits de saison





NOS VERRINES

- Assortiment de verrines avec les produits de saison

la pièce (*minimum de 5 pièces par variété*)

1,80 €



• Exemples de verrines salées • • • • • (à titre d'indication)

Tartare de saumon au gingembre et courgettes marinées

Poivrons confits, chèvre frais et serrano

Légumes croquants, magret fumé

Bar émincé, sauce framboise, pointe d'asperge, tomate confite

Caviar d'aubergine, écume de tomate



NOS TARTINES

- Assortiment de tartines avec les produits de saison

la pièce (*minimum de 5 pièces par variété*)

1,70 €



• Exemple à titre d'indication • • • • •

Tartine de chèvre frais, tomate confite

Tartine de légumes croquants, grosse crevette

Tartine rouelles de boudin noir, graine de moutarde

Tartine gros grillons, graine de moutarde



NOS ENTREES

- **Foie gras de canard cuit en terrine,**
gelée au Pineau et chutney de fruits 13,00 €
- **Pâté en croûte Maison au canard,**
volaille et foie gras 11,00 €
- **1/2 Homard froid,**
rémoulade de légumes, mayonnaise 15,50 €
- **1/2 Homard flambé au Cognac,**
sauce carapace, légumes de saison 15,50 €
- **Cassolette de Saint-Jacques**
aux petits légumes, sauce champagne 11,50 €
- **Feuillantine de queues de gambas et coquillages**
à la pointe de curry, julienne de légumes 11,50 €
- **Marbré de gibier de saison**
aux airelles et pistaches, poires aux épices 8,00 €
- **Tartare de dorade**
au citron vert et lait de coco en enveloppe de saumon fumé 9,50 €
- **Wrap de magret fumé,**
petits légumes et avocat 9,50 €
- **1/2 Longouste froide,**
rémoulade de légumes, mayonnaise 17,50 €
- **1/2 Langouste flambée au Cognac,**
sauce carapace, légume de saison 17,50 €



NOS SALADES TRADITIONNELLES

(Minimum pour 6 personnes)

- **Salade piémontaise au jambon** 3,50 €
- **Salade de tortis, Saumon fumé**
et légumes d'été 3,50 €
- **Salade océane aux coquillages** 4,50 €
- **Salade de courgettes croquantes,**
tomate confite et feta 3,50 €



NOS PLATS DE TRADITION

(Minimum pour 8 personnes)

- **Couscous**
au poulet, agneau, merguez et légumes 13,00 €
- **Paëlla**
au poulet, seiche, langoustines, crevettes, moules 13,00 €
- **Estouffade de Bœuf bourguignonne**
pommes vapeur 8,00 €



NOS POISSONS

- **Pavé de merlu au lait de coco et curry,**
légumes de saison 10,00 €
- **Le poisson du marché selon arrivage,**
sauce crustacés, légumes de saison 8,50 €
- **Filet de dorade rôti,**
beurre blanc aux aromates, légumes de saison 10,00 €
- **Tournedos de saumon en chapelure de sésame**
sauce soja, légumes de saison 9,00 €
- **1/2 Langouste flambée au Cognac,**
sauce carapace, légumes de saison 17,50 €
- **1/2 Homard flambé au Cognac,**
sauce carapace, légumes de saison 15,50 €



NOS VIANDES

- **Croustillant de paleron,**
sauce ravigote, légumes de saison 11,00 €
- **Gigolette de canard confite,**
aux champignons et petits légumes 10,00 €
- **1/2 Coquelet désossé, rôti,**
farci à la Matignon de légumes, légumes de saison 9,00 €
- **Civet de Marcassin lentement mijoté**
aux petits oignons, lardons et champignons, pomme Macaire 10,00 €
- **Canette désossée farcie au foie gras**
sauce pineau (mini 4 px), légumes de saison 12,00 €



NOS DESSERTS

- **Biscuit Joconde,**
pailleté feuilletine, pommes confites façon tatin,
crèmeux vanille 3,50 €
- **Biscuit brownies,**
crèmeux fraises et mousseux spéculos 3,50 €
- **Biscuit moelleux vanille,**
mousse chocolat, poires braisées aux épices 3,50 €
- **La traditionnelle Tarte Tatin,**
crème fouettée vanille 3,50 €
- **Amandine aux poires,**
crèmeux vanille, crème d'amandes 3,50 €



PHILIPPE GAULT
RESTAURANT TRAITEUR

10, cours Reverseaux
17100 SAINTES
Tél. 05 46 93 50 93
contact@gault-traiteur.com

www.gault-traiteur.com

magasin fermé le mercredi et le dimanche